



冬の鍋物に欠かせないシユンギクですが、天ぷらやおひたしにも向き、近年は生のままサラダやトッピングにと、幅広く用いられるようになりました。

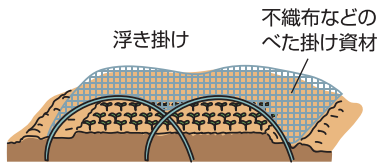
いずれも取りたての新鮮さが魅力。栽培もしやすいので家庭菜園の野菜としてはうってつけです。

地中海沿岸地方の原産、日本へは中国を経て室町時代に渡来し、江戸時代から栽培が盛んになりました。春に黄色い花をにぎやかに咲かせるので「春菊」の名が付けられました。地域によっては「菊菜」

保温

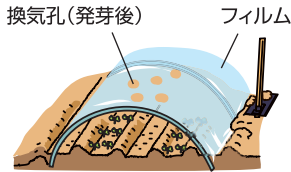
(図1)

秋まきの冬に入ってから防寒保温



(図2)

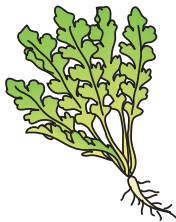
春先の種まきどきからの保温(2月まき)



収穫

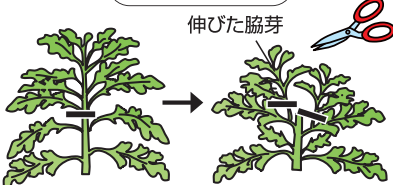
(図3)

抜き取り収穫



(図4)

摘み取り収穫



本葉10枚の頃、中心の茎を摘み取る

脇芽が15~18cmぐらいに伸びてきたら下の方を葉2~3枚を残して次々と摘み取る

と呼ばれることもあります。まきどきは9月。種の準備をしましょう。

葉の切れ込み具合によって、大葉種、中葉種、小葉種に分かれますが、現在主に流通しているのは切れ込みが目立つ中葉種です。

切れ込みが浅く大型の葉の大葉種は葉肉が厚くて柔らかく、香りが強いです。この他に、茎が太くて長く伸びヤシの木のような草姿となり、癖の少ないスティックシユンギクがあります。サラダや天ぷらにするとおいしいです。

土壌に対する適応性はかなり高い方ですが、乾燥には弱いので、保水力のある畑を選びましょう。

生育適温は15~20℃ですので、低温期に良品を得るには、フィルムやべた掛け資材により保温します(図1・図2)。

の種子は充実度にばらつきがあり、もともと発芽率が低い性質があるので、やや厚まきにし、芽が多く出たところを間引きして生育をそえるようにしましょう。種子は好光性で、覆土が厚いと発芽しにくいからです。覆土はやや薄めにし、覆土が厚い部分は芽が出たら間引きます。間引きは本葉2枚の頃2~3cm間隔に、本葉7~8枚の頃5~6cm間隔を目安とします。間引き後は畝間に追肥し、軽く耕し込んでおきます。

収穫は、株ごと抜き取る方法と、本葉10枚ぐらいになったら下の方の葉を3~4枚残して中心の茎を摘み取る方法があります(図3)。摘み取りの場合は、中葉種の中でも茎が伸びやすい新種を用い、最終株間を10cmぐらいに広く取り、多くの良い側枝を出させるために図のように摘み取ります(図4)。

肥料・農薬のご紹介

皆さまのお宅へ訪問担当者が来年度の栽培ごよみをお持ちします

平成29年度水稲肥料・農薬予約申し込み開始
平成28年9月末まで

月末から順次「平成29年度栽培ごよみ」を水稲作付されている方にお届けします。

各種病害虫への対策を含め、稲作の参考になる情報が多く掲載されています。ぜひともご活用ください！

また、「今年は、草が多く残ってしまった」、「虫に悩まされた」など今年度の稲作でお困りのことなどございましたら訪問担当者にお声掛けください。

当JAでは早期に予約販売を行う事で、早期予約価格として組合員様に安価な価格で肥料・農薬をご提供します。栽培ごよみにセットされている予約申込書でお申込みください。

※お気軽に各営農センター(営農購買課)へお問い合わせください。

